

Antipasti

Antipasto all'italiana con selezione d'affettati, formaggio, porcini e giardiniera (2 persone) (g-l-f) <i>Italian starter – a selection of cured meats cheese, cep mushrooms and vegetables in oil (2 people)</i>	€ 18,00
Fagottino di pasta fillo alla parmigiana di melanzane e gelato al basilico (a-c-g)(s) <i>Pasta fillo dumpling with eggplant parmigiana and basil ice cream</i>	€ 10,00
Hamburger con tartare di tonno, misticanza e maionese alla senape in grani (a-c-d-g-n-m)(s) <i>Hamburger with tuna tartare, misticanza and mustard grains mayonnaise</i>	€ 12,00
Dadi di vitello tonnato, capperi, cipolla rossa e chips di carasau (a-c-d-m) <i>Nuts of veal with tuna sauce, capers, red onion and carasau chips</i>	€ 10,00
Polenta tradizionale con salame e crema di taleggio (g) <i>Traditional polenta with salami and taleggio cream</i>	€ 10,00

Primi piatti

Spaghetti Mancini alle vongole con crumble al lime (a-g-o-r) <i>Spaghetti Mancini with clams and lime crumble</i>	€ 13,00
Foiade verdi di pasta fresca con speck e noci (a-c-g-h)(s) <i>Foiade – typical homemade green pasta made with smoked ham and walnuts</i>	€ 13,00
Raviolo di melanzane e caprino alle erbe fini (a-c-g) <i>Eggplant and goat cheese ravioli with fine herbs</i>	€ 13,00
Crema tiepida alle zucchine con mentuccia e pomodoro confit <i>Zucchini cream with mint and tomato confit</i>	€ 10,00
Tagliatelle di pasta fresca con funghi porcini (a-c-f-g-h)(s) <i>Fresh pasta tagliatelle with porcini mushrooms</i>	€ 13,00
Casoncelli della Valle Imagna conditi con burro, pancetta e salvia (a-c-g-h) <i>Traditional ravioli stuffed with pork, beef, raisins served with butter, sage and bacon sauce</i>	€ 13,00

Secondi piatti

Fesa di vitello alle nocciole con patate al forno (g-h) <i>Roast veal with nuts and roasted potatoes</i>	€ 16,00
Tagliata di manzo con trevisana, grana e tortino alle zucchine (c-g) <i>Sliced beef with trevisana salad, parmesan and zucchini pie</i>	€ 16,00
Filettino di maiale con mostarda di ciliegia e purè di patate prezzemolate (g-m) <i>Pork fillet with cherry mustard and parsley mashed potatoes</i>	€ 16,00
Cartoccio di pescato con capperi, olive taggiasche, pomodorini e patate (d) <i>Fish cooked in foil with capers, olives, cherry tomatoes and potatoes</i>	€ 18,00
Polenta Taragna con porcini (f-g-l) <i>Polenta mixed with Branzi cheese and served with porcini mushrooms</i>	€ 14,00
Bocconcini di vitello ai funghi porcini con polenta tradizionale (f-g-l) <i>Veal bites with cep mushrooms and traditional polenta</i>	€ 15,00
Cinghiale con polenta taragna (l-o-g) <i>Boar with Polenta mixed with Branzi cheese</i>	€ 15,00
Formaggi al carrello con marmellate <i>/ Selection of 5</i> <i>Cheese board served with various types of jam</i>	<i>Selezione di 5</i> € 9,00

ALLERGENI – FOOD ALLERGENS (regolamento UE 1169/2011)

a: Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten
b: Crostacei / Crustaceans
c: Uova / Eggs
d: Pesce / Fish
e: Arachidi / Panuts
f: Soia e prodotti a base di soia / soy and soy products
g: Latte e lattosio / Milk and lactose

h: Frutta secca a guscio / Fruits in shell
l: Sedano / Celery
m: Senape / Mustard
n: Semi di sesamo / Sesame seeds
o: Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites
p: Lupini / Lupine
r: Molluschi / Molluscs

S : Prodotto surgelato / Frozen product

